

Fonds de Veau Naturel* CHEF®
Brique de 1L



CODE EAN
7613034259998

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds de Veau - prêt à l'emploi.

*Ingrédients d'origine naturelle.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

100% d'ingrédients d'origine naturelle.
Réalisé avec 1,6 kg d'os / litre de Fonds.
Goût caractéristique d'un Fonds de veau maison.
Procédé comparable à une préparation traditionnelle.

INGRÉDIENTS

Fonds de veau (élaboré avec : eau, os de veau, os de bœuf, oignon, carotte, beurre (**lait**), purée de tomate, poireau, ail, thym).

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients: **lait**.
- Traces d'allergènes potentiellement présents: aucune.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.
Certification usine: BRC
Agrément sanitaire: FINLAND 2380 EY

MODE D'EMPLOI

Verser la quantité nécessaire dans une casserole, chauffer à feux doux en remuant de temps en temps.

UTILISATION

Mis en œuvre pour la réalisation d'un jus de veau corsé il apportera structure et consistance après réduction. Il servira également de base pour la réalisation de toutes vos sauces brunes pour accompagner par exemple un filet de veau ou encore, légèrement détendu, il permettra la confection d'une poitrine ou d'un jarret de veau confits.



Fonds de Veau Naturel* CHEF®
Brique de 1L



CODE EAN

7613034259998

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	
Valeur énergétique	112	kJ
	27	kcal
Matières grasses	0,2	g
- dont acides gras saturés	< 0,1	g
Glucides	0,6	g
- dont sucres	0,5	g
Fibres alimentaires	1,0	g
Protéines	5,1	g
Sel	0,22	g

Bénéfice nutritionnel
À très faible teneur en matières grasses.

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Découvrez la gamme de Fonds Naturels* CHEF® :
- Des ingrédients 100% d'origine naturelle
- Un procédé de fabrication comparable à une réalisation traditionnelle, suivant les mêmes étapes de préparation qu'un fonds maison
- Des produits pratiques d'utilisation pour économiser des heures de préparation
- Une qualité constante

Fonds de Veau Naturel* CHEF® : le goût caractéristique d'un fonds de veau traditionnel, mêlant notes d'os pincés au four et garniture aromatique, fruit d'une cuisson longue et douce permettant l'osmose parfaite des saveurs.
Réalisé avec 1,6 kg d'os pour 1 litre de Fonds.

*Ingrédients d'origine naturelle.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 mois.
À conserver à température ambiante. Après ouverture conserver au réfrigérateur à max. +5°C et utiliser dans les 3 jours.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Brique	7613034259998	1,024 kg	1,05 kg	71 x 72 x 198
Unité de distribution (UD)	Carton	7613034260000	6,144 kg	6,41 kg	230 x 159 x 205
Palette - Gerbabilité: Non	Palette	7613034260017	706,56 kg	764 kg	1200 x 800 x 1175

Codes internes Nestlé		Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
VA12219709	12219709	2103909010	Finlande	6	23	5	115	690



